

25. I. 91

DALLE MEMORIE DI UN FAMOSO MAÎTRE

Come si divertivano i «Vip» degli anni Trenta

Sul transatlantico «Majestic» viaggiavano eccentriche celebrità e teste coronate - La doccia col Dom Perignon tre volte al giorno - Barbara Hutton inventa il pigiama-palazzo - L'arroganza di Pirandello e lo stuzzicadenti d'osso di Churchill - Wally Simpson e le sue amiche

Come correvano gli anni '30, così forte da inciampare, giusto in 10 anni, in Hiroshima Buchenwald e Dresda. Rantoli di profumi e balocchi, epilogo della donna lunaire, pigiami voile di seta, glasnost su membra femminile semiproibite, lenzuola Chine de Chine nere bordate bordeaux; le ultime Gwendaline, Violante, Clarissa; angosce pre-sistenziali affogate in Veuve Cliquot Chateaux Margaux millessimato conteso a poker; per Laurie de Jounet, cugini Orléans e Borboni, Coirvoisier e crêpe caviale; Isotta Fraschini dei Mounibatten in Piccadilly; Montgomery, eroe poi della II guerra, olimpionico di sci, in Alfa Romeo 1750 per Old Bond street; fashion molto ristretta la cravatta inglese su camicia italiana; Frühauf, cesellatore in Merano, va in auto a Vienna a prender l'Orient Express per mostrare alla regina d'Inghilterra le sue oreficerie. Incombono gli anni '40, vibra un train de vie frenetico allo spasimo. Al passo indifferente solo i cavalli dei Landau in place Vendôme. Chi vuol essere dev'essere visto a Londra, a tavola al Savoy (Savoie lo scrivono solo i colonnelli dell'omonimo reggimento cavalleria), se non proprio al più esclusivo Claridges. Al St. Ermine, snob quindi solo 3 stelle, i blasés contromondani: notati per i Martini, non 1/4 gin e 3/4 Martini, ma viceversa e con Sherry, snob pure le digestioni improbabili.

La patente di mondanità è esclusiva del Majestic, il transatlantico per eccellenza. Vagheggiato da Guglielmo di Germania, dove vorrebbe firmare la vit-



Greta Garbo.

quella di Spagna nonna del re d'oggi, Zita d'Austria. Fastidi? una regina sorride a un consommé smorto, un neoricco vuole il menu dell'ultima cena. Gli esibizionismi d'oggi, riflessi parvenu, non lo scompigliano. Un filo

Coi messaggi arrivano al re certe tortine dietetiche fatte dalle mani dell'appassionata «plebea».

Svariati miliardi di dollari di quegli anni giustificano i sette mariti, uno via l'altro, di Barbara Hutton: banche, smisurati



Winston Churchill.

Pasteggia a pomodori bruniti in salsa Perkins, che scotta lei a tavola s'un fornello a spirito, beve Chateaux d'Iquem, in verità un po' amabileto per un piatto aspretto. Alla sera pranza non in salone di prima classe ma al ri-

che compensa con ore appassionate. Così, quando una bella notte s'accorge che il partner navale è uno chaperon mesole li da von Cramm a guardia delle virtù in trasferta, lei gongola: quel porcello del golfista do-

Nei viaggi, purtroppo frequenti si portava dietro tutto il tuttibile: tegami e cassaruole, e anche svariato carne, su cui era impresso a fuoco lo stemma. Una sera, un suo drammatico isterismo per via d'un pollo. Questo, urla, non è dei suoi; il maître ha un bel da mostrarle lo stemma abbrustolito. Nooo! In cucina il cuoco fa volare con un calcio lo stesso pollo, lo bruciaccia e lo rimanda in sala. Ah! questo sì è il suo pollo, gioia di Marie Claire, e per cuoco e maître lauta mancia.

Altra bell'attrattiva da Club Méditerranée lady Jessica Hutton, avi come Robert, avventuriero poeta scozzese del '400. Viveva, oltre che per un visconte blasé, per la borche à la russe, una zuppa di barbabietole abbastanza afrodisiaca. Una volta un cuoco versa la borche, che non c'entra niente su'anitra da servire a parte. L'incidentale combinazione dev'essere orrenda, non per Jessica, «Jamais goûté un canard ainsi extraordinaire», e radiosa va a tuffarsi nuda in piscina.

Eran gli anni del proibizionismo, e fuori dalle acque territoriali con whisky e cognac ci facevano gargarismi e massaggi, tanto ce n'era. È storica la sera che tre gentiluomini s'imbarcano a Cherbourg: gioviali e splendidi sono subito di tutti, e a tutti champagne e bourbon a go-go. Uno — snob oblige — va in cucina e fa l'anitra laccata alla pechinese, e giù champagne. Dopo, i tre girano disponibilissimi al poker ai tavoli più in vista, e dopo in una ventina non proprio sobri, ci lasciano qualche decina di migliaia di sterline a testa. An-

toria tedesca. Gloria inglese, si dà a navigare dal Regno Unito agli Usa, e diviene il più ambito diporto mondano. Sul Majestic ci si va non tanto per passione di mare, bensì per la cucina francese (roba che chez Maxim cerca d'imitare), e per le notti bajadere. Bella gente d'Europa con tanti predicati e ancor più soldi, e d'America niente predicati e tutti soldi, boat high life.

Carletto Strola d'Omegna di parecchia di quella gente ricorda fatti e qualche misfatto. Parla cinque lingue, è maitre sul Majestic prima della guerra, dopo al Savoy per una decina d'anni, con una parentesi al Des bains a Venezia. Al Vieux moulin serve in una sera la regina del Siam,

non sempre di seta tegna la storia. Difatti. A bordo lo Champagne costava una sterlina, meno d'una schiuma da bagno, ecco allora le dame transatlantiche sotto una doccia di Dom Perignon tre volte al giorno. Di pasteggiare a Champagne son buoni tutti, provate col whiskey canadese confuso in acqua tonica: la dieta di due amiche di Wally Simpson amante della mano sinistra d'Edoardo VIII, che nel '36 per lei lascerà il trono. Wally, americana, ricca sfondata, divorziata scanzonata brutta, di rara cultura e ancor più d'intelligenza, complica non solo la corona, ma tutt'il Regno Unito. Lei se ne sta alla larga, e manda le due amiche al whiskey a fiutare gli umori britannici.

cash and carry e drug stores per tutta l'America, miniere, petrolio, linee marittime. Bruttina isteroide eccentrica, divorziata di maschi che una volta consumati, come una mantide au contraire, non ammazza ma liquida con lautì benseriviti. Nel '34 arriva in Europa per sposare von Cramm accademico a Wimbledon e in coppa Davis, racchette inguainate di zibellino con monogrammi d'oro. Intanto però sul Majestic intrama un «colloquio» con un tipo sempre a spasso sul ponte con un'inseparabile mazza da golf. Con lei si fa vedere a colazione nel primo pigiama palazzo della storia, bianco trasparente sopra fattezze non gratificate dalla trasparenza.

storante, locale superlusso dove 24 ore su 24 ci sono più di 120 piatti espressi, contro la striminzita quarantina a ora fissa del salone. E dove è chic snobbare lo smoking. Barbara ordina una sera non so più quale assurdo suo marchingegno di patate, fuori dalle 35 maniere del ristorante. Glielo inventano in 20 minuti, e lei fa una scenata. S'acconcia qui sul Majestic, a quei tempi, la nouvelle cuisine: banana fumé, filetto allo zabajone al whisky con mousse di caffè, agnello al miele in cognac. Dinetta da 4 di notte in salsa d'orchestra, e si balla slow. Ma Barbara non balla. I mangiarini notturni se li fa portare in camera dal misterioso cicisbeo d'alto golf,

ura testimoniare al tennista di quali mestieri d'alcova è capace la sua promessa sposa. E accende una delle 70 Mahalla e Turmack quotidiane col suo monogramma su bocchini chilometrici d'avorio spalmati di brillanti, smeraldi e rubini.

Con quei manicaretti da 100 sterline a portata, Greta Garbo, navigante con Leopold Stokowsky verso l'eremo di Ravello, rinnega i perpetui menu di pomodori e mozzarella. Una fobia per i dessert complicati le fa diligerare i nougatines dell'Unica di Torino. Altera e schiva si fa annunciare dagli effluvi di tabacco Charatan 5 in una sottile pipa Rossi, allora più soigné della Dunhill. Ai complimenti di Pirandello per la regale riservatezza, la Divina risponde «Non mi lascio andare, mi lascio prendere».

Il caviale andava con tutto, a momenti pure col caffelatte, un passatempo come i cruciverba. Ne teneva sul pianoforte Bruno Walter ebreo, sommo direttore d'orchestra, smagliante divulgatore di Mozart. Sul Majestic fuggiva dalla Germania hitleriana. Saliva al ristorante il pomeriggio presto, si metteva al Bechstein grancoda a meditare la Kreisleriana di Schumann: alcuni accordi e un cucchiaino di caviale, altri e un dito di Bourbon. Un piano da collezione, visto che Rachmaninov ci compone alcuni suggestivi Preludi durante i viaggi in Europa. Erano anche queste performances estemporanee a dare al Majestic un cachet colto. Ridimensionato da altre risorse.

Marie Claire Jagelloni, contessa lituana, ascendenti i re di Polonia dal 1300 al '600, e i re d'Ungheria dal '400. Dei baltici i modi cupi ed eccentrici, dei magiari le strambe arditezze, era non tanto il terrore quanto una rottura mortale dei camerieri.

che adesso su qualche nave da crociera i bari li mettono a posta, e pisciurani sono volentieri.

Certa gente bisognava andar al Savoy per vederla. La moglie di un antiquario anteguerra, vegetariana rigorosissima lei, Wulf viscerale, nemmeno il latte, ch'è derubare le povere vacche. Però il filetto ai cani sì, è nella loro natura, e glielo preparava lei.

Del Savoy è memoria la superbia arrogante di Pirandello in costante recita a soggetto. Uno sopportato con orgoglio era Churchill, sprezzante con gl'inferiori, quindi a momenti anche col re. Grand seigneur di madre americana non posava i gomiti sulla tavola, limitandosi a grattarsi le orecchie con uno stuzzicadenti d'osso.

Benaccolto ovunque, anche al Claridges, Ernest Bevin, ministro degli esteri laburista, per il garbo e l'ésprit vissuto, ex minatore di formazione umanistica. Quando nel '46 i socialisti di Attlee spodestano Churchill festeggiano gaudiosi e commoventi il trionfo al Savoy. Bevin, oratore spiritoso, al brindisi è interrotto di continuo da un rozzo avversario di corrente. «Compagno — gli fa Bevin — arrivare al Savoy ai socialisti è costato decenni di lotte e lacrime, ma con tipi come te ci resteremo poco». Poi, tornato ilare si placa con un coq au vin, superbo piatto medievale borgognone, fattogli preparare da Carletto Strola.

Adesso Carletto Strola sta ad Agrano, sulle pendici del Mottarone a godersi il più riservato dei laghi, Orta. Bada a un'infinità di fiori, inventa azalee, ibrida rose. Intorno la moglie Antonietta, la figlia Floria, il nipote Simone, e Gianni il genero, chef all'Hilton a Milano. Anche lui di queste parti, incubatrici di grandi cuochi.

Cesare Goyi